

Inhaltsverzeichnis

Die Kreativität der Gastfreundschaft	Seite 2
Apéro-Vorschläge	Seite 3 - 4
Kalte Vorspeisen	Seite 5 - 6
Suppen	Seite 6 - 7
Warme Vorspeisen	Seite 7 - 8
Sorbets	Seite 8
Hauptspeisen	Seite 9 - 10
Vegetarische Hauptgänge	Seite 11
Desserts	Seite 12
Hochzeitstorte/ Zapfengeld	Seite 13
Menüvorschläge	Seite 14 - 20
Bankett- und Hochzeitsbedingungen	Seite 21

Die Kreativität der Gastfreundschaft

Liebe Gäste

Auf den folgenden Seiten möchten wir Ihnen mit kreativen Ideen bei der Menüauswahl behilflich sein.

Profitieren Sie von der besonderen Dienstleistung Ihres Erlebnishotels RömerTurm. Sie besprechen das Menu direkt mit unserer Direktion oder unserem Bankettleiter. Die Vorteile bestehen darin, dass sie für Ihre Bedürfnisse kreative und saisonale Menus zusammenstellen werden. Mit den folgenden Kompositionen erhalten Sie einen Überblick über das Spektrum unserer Küchenphilosophie. Nutzen Sie die Gelegenheit und vereinbaren Sie einen Termin, damit wir auch genügend Zeit für Sie haben. Ihre Gäste werden vom **Gast sein** und von der Exklusivität Ihrer Wahl begeistert sein.

Wir freuen uns riesig, Sie verwöhnen zu dürfen, denn wir wollen nicht, dass Sie einfach bei uns essen und trinken - wir wollen Sie bei uns im Hause Willkommen heissen!

Ihr RömerTurm- Team

Unsere Apéro- Vorschläge

Heidiland-Apéro

Riesling Sylvaner AOC Zizers CHF 52.00/FI.
Orangensaft CHF 11.00/Liter

RömerTurm Apéro

Lugana DOC (ITA) CHF 56.00/FI.
Orangensaft CHF 11.00/Liter
Hausgemachte Lachscrêpes CHF 6.50/Stück
Pommes Chips, Salznüssli CHF 3.80 p.P.
und -stängeli

Glarner - Apéro

Seyval Blanc AOC ab CHF 56.00/FI.
Zigerbrüt CHF 5.00/Stück
(Brötli bestrichen mit unserem
Glarner Ziger Käse, garniert mit frischen Früchten)

Schweizer Apéro

Aigle les Murailles AOC CHF 55.00/F
oder Walenstadtner Rosé CHF 52.50/FI.
Orangensaft CHF 11.00/Liter
Gemischter Käseteller CHF 11.00 p.P.

Blinddegustation

Sie werden 4 verschiedene Weine blind nach der WSET-Methode verkosten.

	Pauschal
Bis 7 Personen	CHF 345.00
8 bis 14 Personen	CHF 690.00
15 bis 22 Personen	CHF 1050.00

Gemüseturm & Fruchtiges...

Saisonale Früchtebowle (mit Alkohol) CHF 13.50 p.P.
Saisonale Früchtebowle (ohne Alkohol) CHF 9.50 p.P.

Gemüsesticks CHF 11.00 p.P.
dazu reichen wir Avocado-Dip,
Cocktailsauce oder Erdnuss-Dip

Internationaler Apéro *

Degustation „Tour du Monde“ ab CHF 55.00/FI.
(eine kleine Weltreise mit
3 verschiedenen Weinen)
Canapés von geräuchertem Lachs, CHF 6.50/Stück
Rohschinken und Krevetten
Minipizza, Sausage Rolls CHF 5.00/ Stück

Weindegustation

Gsüffig & Gfrässig CHF 58.00 p.P.

Ein Parcour der Extraklasse

Sie degustieren verschiedene Weine und geniessen dazu delikate Köstlichkeiten. Finden Sie heraus ob Ihr Wein nun mit der Speise harmoniert und warum. Unser Restaurantleiter verrät Ihnen gerne Interessantes und Wissenswertes über Wein und seine Bedeutung bei einem Essen.
Spannend, nicht? Lassen Sie sich überraschen!

Selbstverständlich können Sie Ihren Apéritif auch nach Ihren eigenen Wünschen zusammenstellen. Auf der folgenden Seite finden Sie unsere detaillierten Angebote. Gerne sind wir Ihnen behilflich, Ihre Vorstellungen zu verwirklichen.

Unsere Apéro- Vorschläge detailliert

Getränke zum Apéritif

Mineralwasser	75 cl	CHF 8.80
Orangensaft	100 cl	CHF 11.00
Riesling & Sylvaner AOC Zizers	75 cl	CHF 52.00
Seyval Blanc AOC Quinten	75 cl	CHF 56.00
Prosecco	75 cl	CHF 52.50
Früchtebowle je nach Saison ohne Alkohol	pro Person	CHF 9.50
mit Alkohol	pro Person	CHF 13.50

Salziges

Pommes Chips, Salznüssli, Salzsticks	CHF 3.80
--------------------------------------	----------

Canapées

Schinken, Salami, Ei, Käse	Stück	CHF 4.50
Beefsteak-Tatar	Stück	CHF 5.50
Rauchlachs, Thon, Crevetten	Stück	CHF 5.50
Pumpernickel mit Kräuterquark	Stück	CHF 4.00
Zigerbrüt	Stück	CHF 5.00

Gefüllte Partybrötli

Schinken, Salami, Käse	Stück	CHF 4.00
Rohschinken, Bündnerfleisch	Stück	CHF 5.00
Vegetarisch (Tomaten, Gurken, Ei)	Stück	CHF 4.00

Verschiedenes warmes Gebäck

Käseküchlein	Stück	CHF 4.50
Schinkengipfeli	Stück	CHF 4.50
Fleischkrapfen	Stück	CHF 4.50
Kleine Frühlingsrolle	Stück	CHF 3.50
Mini Pizza	Stück	CHF 4.00

Spezielles

Kleines Fleischspiesschen (Poulet)	Stück	CHF 5.50
Gemüsesticks mit Dip	pro Person	CHF 7.00
Knoblauchbrot (3 Stück)	Portion	CHF 5.00
Gebackene Riesencrevetten (2Stück)	Portion	CHF 8.00
Käsewürfel assortiert	pro Person	CHF 7.00

Kalte Vorspeisen

Melone mit Parmaschinken CHF 19.00

Tomaten- Mozzarella- Salat CHF 16.00

Geräucherte Entenbrustscheiben an Spargelsalat CHF 19.00

(während der Spargelsaison)

dazu servieren wir Preiselbeerrahm, parfümiert mit Meerrettich

Unsere Auswahl an hausgemachten Terrinen

☞ Maispouarden-Galantine mit Pistazien-Gelée CHF 18.00

☞ Hausgemachte Kaninchengalantine neben warmem Waldpilzsalat
und Dörrfrüchte-Chutney verfeinert mit Pinienkernen CHF 18.00

☞ Kalbfleisch mit Trüffel und Portwein-Gelée CHF 22.00

☞ Wildlachsparfait in Räucherlachsmantel mit Kressesauce CHF 20.00

☞ Meeresfrüchte mit Schnittlauch und Sauerrahm CHF 20.00

☞ Gänseleber-Trüffel-Terrine CHF 23.50

jeweils begleitet von einem saisonalen Salatbouquet

Riesencrevetten- und Mangosalat CHF 21.00

mit Himbeervinaigrette

garniert mit hausgebeizter Lachsrose und Avocadofächer

Festliches Lachstrio CHF 21.00

Rauchlachs, Graved Lachs und Lachstatar

mit gemischten Sprossen

vollendet mit mildem Meerrettichschaum und süsser Senfsauce

Lachs-Tatar CHF 19.50

mit Salatbouquet und Toast

Traditionelles Rindfleisch-Tatar CHF 22.00

serviert mit Salatbouquet

Toast und Butter

Antipasti-Teller "RömerTurm" CHF 21.00

mit verschiedensten italienischen Spezialitäten

Skandinavischer Teller CHF 23.50

mit geräucherter Fischvariation

Meerrettich und Finnenbrot

Gemischter Salat "RömerTurm" CHF 14.00

mit Knoblauchbrot

und Salatsauce nach Wahl

Saisonaler Blattsalat CHF 11.00
garniert mit verschiedenen Sprossen und Kernen
und Salatsauce nach Wahl

Auf Wunsch mit:

☞ Ofenfrischen Knoblauchcrostinis CHF 13.00
☞ Sautierten Champignons und Bauernspeck CHF 15.00
☞ Avocadofächer CHF 15.50
☞ Knusprigen Frühlingsrollen und Samosas CHF 17.00
☞ Gebratenen Pouletbruststreifen CHF 17.00
☞ Geräucherten Entenbruststreifen CHF 18.00
☞ Sautierten Wachtelbrüstchen CHF 19.00
☞ Hausgebeiztem Lachs mit süsser Senfsauce CHF 19.00
☞ Rauchlachs mit Meerrettichschaum CHF 20.00

Unsere Auswahl an hausgemachten Salatsaucen und Vinaigretten:

☞ Französisches Dressing
☞ Italienisches Dressing
☞ Waldbeerenvinaigrette
☞ Balsamicodressing

Suppen

**Rinds- oder Geflügelkraftbrühe mit Einlage
nach Wunsch**

☞ Dreierlei Royal CHF 11.00
☞ Pfannkuchenstreifen CHF 11.00
☞ Gemüsejulienne und Madeira CHF 11.00
☞ mit Waldpilzraviolini CHF 15.00
☞ mit gefüllten Morcheln CHF 13.50

Spargelrahmsuppe (während der Spargelsaison)

angereichert mit Rauchlachsstreifen CHF 14.50
oder mit geräucherten Entenbrustjulienne CHF 14.50

Kürbisrahmsuppe (Ende August bis Februar)

parfümiert mit Kokosnussmilch und grüner Chilipaste CHF 14.50
verfeinert mit Rohschinken und Pinienkernen

Waldpilzrahmsuppe

parfümiert mit Appenzeller Likör CHF 14.50
garniert mit gerösteten Mandeln und Rahmhäubchen

Tomatensuppe

parfümiert mit Ruccolapesto CHF 13.50

Gazpacho "Andalusia" (kalte Suppe) (Mai bis Ende September) serviert mit Brunoise von gemischten Peperoni und Gurken	CHF 14.50
Kartoffel-Suppe mit Graved Lachs und Rahmhaube	CHF 11.00
Karotten- und Koriander-Suppe serviert mit Paprikacroûtons	CHF 11.00
Traditionelle Hummersuppe mit Hummerfleisch, parfümiert mit Cognac, vollendet mit Rahmhaube	CHF 19.00
Fischsuppe „Marseillaise“, dazu Knoblauchbrot auf Wunsch	CHF 17.00
☞ parfümiert mit Safran und Pernod	CHF 18.00
☞ angereichert mit Hummer-/Krabbenfleisch	CHF 19.00
☞ mit Seezungenfilet und Muscheln	CHF 19.00

Warme Vorspeisen

Pasta Tricolore Penne in Tomatensauce, Spaghetti al pesto und Gnocchi mit Gorgonzolasauce	CHF 17.50
Waldpilzragout an Kräuterrahmsauce serviert auf einem Blätterteigkissen, mit sautierten Wachtelbrüstchen	CHF 19.50
Zanderfilet, gebraten in Olivenöl serviert mit warmer Oliven- und Balsamicovinaigrette mit Pilaw Reis	CHF 18.50
Offene Kräuter-Raviole mit einer Auswahl von Bärenkrebs-, Lachs-, Flusskrebs- und Krabbenfleisch sowie Riesencrevetten in Champagnerschaum	CHF 23.00
Hausgemachte Spinat- und Ricotta-Teigtaschen begleitet von Pesto und Tomatensalsa	CHF 17.50
Waldpilzrisotto mit Wachtel-Crepinette, vollendet mit Parmesan	CHF 19.50

Junges Fjordlachsfilet gebraten in Olivenöl, mit Honig-Zitronen-Buttersauce vollendet mit Pinienkernen	CHF 18.00
Pochiertes Steinbuttfilet auf Safranspiegel garniert mit Blätterteigdekoration	CHF 25.00
Gegrillter Riesenkrevetten-Spiess in Olivenöl und Limetten mariniert, auf Tomaten- und Pestosauce serviert mit Wildreis	CHF 21.00

Sorbets

Unsere Auswahl an Sorbets ...	CHF 4.80/Kugel
☞ Zitrone	☞ Kiwi
☞ Erdbeere	☞ Cassis
☞ Zwetschggen	☞ Ananas
☞ Aprikose	☞ Pink Grapefruit
☞ Mango	
☞ Williams Christ Birne	
... mit Spirituosen (z.B. Vodka, Calvados etc.)	+ CHF 3.70
... mit Champagner	+ CHF 4.70
... mit Apfelsaft	+ CHF 1.70
Unsere Sorbet-Spezialitäten	
☞ Zitronengras	CHF 4.70/Kugel
☞ Grüner Tee	CHF 4.70/Kugel
☞ Limone-Honig	CHF 4.70/Kugel
☞ Exotisches Sorbet	CHF 4.70/Kugel

Hauptspeisen

Feines Schweinsfilet im Teig auf Portweinsauce	CHF 41.00
Zartes Schweinsfilet im Rauchspeckmantel an einer körnigen Senfsauce	CHF 41.50
Grillierte Schweinsmédailles „Caprese“ überbacken mit Tomaten und Mozzarella auf Merlotsauce	CHF 42.50
Grillierte Schweinsmédailles in Calvadosauce	CHF 41.00
Mais-Poulardenbrust, zur Perfektion gebraten glasiert mit Honig und Pistazien an Portweinsauce	CHF 41.00
Sautierter Kaninchenrücken gefüllt serviert mit provençalischem Gemüse mit Zigersauce und Rotwein-Jus	CHF 42.00
Gefülltes Schweizer Schweinssteak an Calvadosauce mit glasierten Apfelscheiben	CHF 42.00
Entenbrust, rosa gebraten (bis 30 Pers.) begleitet von einer Cassissauce und glasierten Feigen	CHF 42.00
Rosa gebratenes Lammcarrée (bis 25 Pers.) mariniert mit frischen Kräutern und Frühlingszwiebeln angerichtet auf Rosmarinsauce	CHF 44.00
Saftiger Kalbsbraten an feinem Edelpilzragôut	CHF 38.00
Grilliertes Kalbsrückenmédailon gratiniert mit Pecorinokäse und einer Olivenkruste auf Pinot-Noir Sauce	CHF 55.00
Poelierter Kalbsrücken an feiner Waldpilzsauce	CHF 53.00
Selektion von Rinds- und Kalbsfilet in Perfektion am Stück gebraten vollendet mit feiner Madeirasauce	CHF 58.00

Lammcarrée im Teigmantel eingeschlagen mit einer Entenleber-Duxelles dazu reichen wir eine Burgundersauce mit Trüffeln	CHF 51.50
Rindsfiletsteak im Teigmantel eingeschlagen mit einer Gänseleber-Duxelles dazu reichen wir feine Trüffelsauce	CHF 59.50
Rosa gebratene Hirschmedaillons (ab September - Februar) serviert mit einer Preiselbeersauce vollendet mit pochierter Rotweibirne	CHF 50.00
Junges Fjordlachsfilet gebraten in Olivenöl, mit Honig-Zitronen-Buttersauce vollendet mit Pinienkernen	CHF 41.00
Pochiertes Seezungenfilet und Jakobsmuscheln angerichtet auf einem Vanillesaucenspiegel, dazu Gurkenperlen	CHF 45.00
Gebratene Zanderfilets in einer Tomaten-Oliven-Vinaigrette	CHF 36.00
Pochiertes Steinbuttfilet auf Safranspiegel garniert mit Blätterteigdekoration, dazu reichen wir Wildreisstrudel	CHF 48.00

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen ein frisches Gemüsebouquet und Beilagen nach Wahl:

Gemischter Wildreis, knusprige Röstikroketten, sämiger Kartoffelgratin, Pilaw-Reis, Butternudeln oder Kartoffel- und Selleriepuree

Vegetarische Hauptgänge

Kräuterrisotto (April bis August) serviert mit gegrilltem Marktgemüse	CHF 21.50
Waldpilz- und Trüffel-Risotto (September bis März)	CHF 23.00
Semmelknödel in Waldpilzragoût, serviert mit Blätterteiggitter	CHF 21.00
Tagliatelle „Toscana“ mit Oliven, Zucchini und Knoblauch an Tomaten- und roter Zwiebelsauce garniert mit Ruccola und gehobeltem Parmesankäse	CHF 23.00
Hausgemachte Spinat- und Ricotta-Teigtaschen begleitet von Pesto und Tomatensalsa	CHF 23.00
Blätterteigpastetli gefüllt mit Waldpilzragoût	CHF 21.50

Desserts

Hausgemachtes "Honig-Mohn-Parfait" angerichtet mit einer Pistaziensauce dekoriert mit saisonalen Beeren und Schokolade	CHF 14.00
Dreierlei Schokoladenmousse begleitet von Ingwerschaum, Feigen und einer Karamel-Waffel	CHF 17.00
Zweierlei Schokoladenmousse auf Vanillesauce und Früchtebouquet	CHF 15.00
Hausgemachtes Karamelköpfl mit saisonalen Beeren & Früchten	CHF 13.00
Tiramisu "RömerTurm" auf Mokkaspiegel	CHF 15.00
Internationale Käselektion dazu reichen wir Dörrfrüchte, Nüsse und Glarner Birnenbrot	CHF 19.00
Amaretto-Parfait mit pochieren Feigen in Rotweinsauce, vollendet mit Früchte-Ragout	CHF 17.00
Traditioneller Dessertteller "RömerTurm"	CHF 18.00
Selektion von Sorbets mit tropischen Früchten und Joghurtsauce	CHF 15.00
Ofenfrische Apfeltartellette begleitet von Walnuss-Glacé auf Vanille-Sauce	CHF 16.00
Orangen-Variation mit Waldbeeren mit Parfait, Mousse und Sorbet auf Orangen-Ragout	CHF 17.00
Rote Grütze mit Vanilleglacé und Champagner-Schaum	CHF 12.00
Crème Brûlée à la Catalane parfümiert mit Orange und karamelisiert mit braunem Zucker	CHF 13.00
Bayrische Crème von Haselnüssen auf Toffisauce vollendet mit Weinschaum und tropischen Früchten	CHF 16.00
Frische Erdbeeren mit Rum-Rosinen-Glacé und grünen Pfefferkörnern, mariniert mit Grand Marnier	saisonaler Preis

Hochzeitstorten

- **Wenn die Hochzeitstorte selber mitgebracht wird und im Dessertbuffet integriert wird, verlangen wird nichts.**
- **Wenn die Hochzeitstorte selber mitgebracht und als eigener Gang serviert wird** + CHF 5.50 p.P.
- **Saisonales Dessertbuffet "RömerTurm"** CHF 22.00 p.P.
- **Saisonales Dessertbuffet mit internationaler Käseauswahl** CHF 29.00 p.P.
- **Mitternachtssnacks (ab 30 Personen)**
 - Internationale Käseauswahl CHF 17.50 p.P.
 - Internationale Käseauswahl mit Bündnerfleisch, Salami, Rohessspeck und Rohschinken assortiert CHF 21.50 p.P.

Zapfengeld

Wenn der Alkohol selber mitgebracht wird:

Bei Rotwein CHF 40.00 pro Flasche

Bei Weisswein CHF 40.00 pro Flasche

Bei Spirituosen CHF 60.00 pro Flasche

Kindermenu

Frische Tagessuppe

oder

knackiger Blattsalat



Schnitzel mit Pommes Frites
und Gemüsebouquet

oder

Chicken Nuggets
und Gemüsebouquet



Erfrischender Kindercoupe

CHF 23.50



Menu I

Saisonaler Blattsalat

garniert mit verschiedenen Sprossen und Kernen
und französischer Salatsauce



Mais-Poulardenbrust, zur Perfektion gebraten
glasiert mit Honig und Pistazien
an Portweinsauce

serviert mit sämigem Kartoffelgratin



Hausgemachtes Karamelköppli
mit saisonalen Beeren & Früchten

CHF 61.00

Menu II

Gemischter Salat "RömerTurm"
mit Knoblauchbrot
und italienischer Salatsauce



Grilliertes Schweinsfiletmédailleon „Caprese“
überbacken mit Tomaten und Mozzarella
auf Merlotsauce
knusprige Röstikroquetten



Zweierlei Schokoladenmousse
auf Vanillesauce und Früchtebouquet

CHF 67.50



Menu III

Waldpilzragoût an Kräuterrahmsauce
serviert auf einem Blätterteigkissen
mit sautierten Wachtelbrüstchen



Zarte Entenbrust, rosa gebraten
begleitet von einer Cassissauce und glasierter Feige
serviert mit Reistrio



Selektion von Sorbets
mit tropischen Früchten und Joghurtsauce

CHF 67.50

Menu IV

Saisonaler Blattsalat
garniert mit verschiedenen Sprossen und Kernen
und Dressing nach Ihrer Wahl



Zartes Zanderfilet, gebraten in Olivenöl
serviert mit warmer Oliven- und Balsamicovinaigrette
dazu reichen wir Pilaw-Reis



Sautierter Kaninchenrücken
gefüllt mit provençalischem Gemüse
auf Thymian-Jus
serviert mit Butternudeln



Amaretto-Parfait
mit pochierten Feigen in Rotweinsauce
vollendet mit Früchte-Ragout

CHF 84.50



Menu V

Lachs-Tatar
mit Salatbouquet und Toast



Doppelte Geflügelkraftbrühe
mit Kräuter-Pfannkuchenstreifen



Rosa gebratenes Lammcarree
serviert auf Rosmarinsauce
hierzu reichen wir hausgemachten Kartoffelgratin
sowie saisonales Gemüse vom Markt



Katalanische Crème Brulée
mit Orangen parfümiert

CHF 85.00

Menu VI

Bunte Blattsalatkomposition
mit sautierten Wachtelbrüstchen
garniert mit gemischten Sprossen
dazu Himbeer-Vinaigrette



Kürbisrahmsüppchen (während der Saison)
parfümiert mit Kokosnussmilch
angereichert mit geräuchertem Parmaschinken,
verfeinert mit grüner Chilipaste und Pinienkernen
oder

Spargelrahmsuppe (während der Spargelsaison)
angereichert mit Rauchlachsstreifen
oder mit geräucherten Entenbrustjulienne



Gebratenes Schweinssteak
gefüllt mit Champignon-Duxelles
an einer milden Kräutersensauce
serviert mit Röstikroketten
und buntem Gemüse vom Markt



Ofenfrische Apfeltarte
begleitet von Walnuss-Glacé
auf Vanille-Sauce

CHF 87.50



Menu VII

Saisonaler Blattsalat
mit gebratenen Pouletbruststreifen
garniert mit verschiedenen Sprossen und Kernen
und Erdbeervinaigrette



Rindskraftbrühe mit Sherry



Gebratene Schweinsfiletmédailles
in Calvadosauce
serviert mit feinen Butternudeln



Hausgemachtes Tiramisú



Internationale Käselektion
dazu reichen wir Dörrfrüchte,
Nüsse und Glarner Birnenbrot

CHF 99.00

Menu VIII

Antipastiteller „RömerTurm“



Rindskraftbrühe
mit dreierlei Royal



Hausgemachte Spinat- und Ricotta-Teigtaschen
begleitet von Pesto und Tomatensalsa



Zartes Schweinsfilet im Rauchspeckmantel
an einer körnigen Senfsauce
serviert mit Kartoffelgratin



Dreierlei Schokoladenmousse
begleitet von Ingwerschaum,
Feigen und Mandelhüppe

CHF 104.00



Menu IX

Riesencrevetten- und Mangosalat
garniert mit einer hausgebeizten Lachsrose
und Avocadofächer dazu Himbeerdressing



Doppelte Rindskraftbrühe
angereichert mit Morchelpfannkuchenstreifen
und Schnittlauch



Gedünstetes Rotzungenfilet
auf chinesisches Gemüse gebettet
vollendet mit einer Honig-Sojasauce



Rindsfiletsteak im Teigmantel,
eingeschlagen mit einer Champignon-Duxelles an Madeirasauce
serviert mit Röstikrokette, sowie feinem Buttergemüse



Reichhaltige Käseauswahl
angerichtet mit Dörrfrüchten, gemischten Nüssen und Birnenbrot

CHF 120.00

Menu X

Dreierlei Lachs-Variante
serviert mit kleinem Salatbouquet,
Toast und Himbeerdressing



Tomatenrahmsuppe
verfeinert mit Wildreis und Basilikum



Waldpilzragoût auf Blätterteigherz
vollendet mit sautierten Wachtelbrüstchen
sowie frischen Kräutern



Selektion von Rinds- und Kalbsfilet
in Perfektion am Stück gebraten
an sämiger Trüffelsauce
hierzu reichen wir hausgemachte Nudeln
und feines Gemüse vom Markt



Hausgemachtes Honig-Mohn-Parfait
begleitet von Pistazien-Sauce
und Karameldekoration

CHF 122.00



Menu XI

Hausgemachte Kaninchengalantine
neben warmem Waldpilzsalat angerichtet
mit Früchtechutney



Offene Kräuter-Raviole
mit einer Auswahl von Bärenkrebs-, Lachs-, Flusskrebs- und
Krabbenfleisch sowie Riesencrevetten in Champagnerschaum
vollendet mit Chilifäden



Rindskraftbrühe mit Pecorino-Ravioli
parfümiert mit Grappa



Duett von Kalbs- und Rindsfilet in Perfektion gebraten
hierzu servieren wir Bordeaux-Sauce und Sauce Bearnaise
als Beilagen reichen wir hausgemachte Nudeln
und ein buntes Gemüsebouquet



Bayrische Crème von Haselnüssen
auf Toffisauce
vollendet mit Weinschaum und Tropischen Früchten

CHF 126.00

Menu XII

Riesencrevetten- und Mangosalat
mit Himbeervinaigrette
garniert mit hausgebeizter Lachsrose und Avocadofächer



Pasta Tricolore
Penne in Tomatensauce, Spaghetti al pesto
und Gnocchi mit Gorgonzolasauce



Rindskraftbrühe
mit Gemüsejulienne und Madeira



Pochiertes Steinbuttfilet
auf Safranspiegel und Blätterteighaube



Ananas-Sorbet



Grilliertes Kalbsrückenmedaillon
gratiniert mit Pecorinokäse und einer Olivenkruste
auf Pinot-Noir Sauce, serviert mit knusprigen Röstikroquetten



Orangen-Variation mit Waldbeeren
mit Parfait, Mousse und Sorbet auf Orangen-Ragout

CHF 143.00

Bankett-, Hochzeits- und Gruppenbedingungen

1. Vertragsparteien

Als Vertragsparteien gelten der „Besteller“ und das „Hotel“, nachstehend so bezeichnet.

2. Reservation

Die Reservation Ihres Anlasses hat erst Gültigkeit, wenn er vom „Besteller“ schriftlich an das „Hotel“ rückbestätigt ist. Das Hotel behält sich vor, von einer Offerte zurückzutreten, solange vom Besteller keine unterzeichnete Vertragskopie vorliegt.

Sie bestimmen die Länge Ihrer Feier. Wir richten uns ganz nach Ihnen. Als Nachtzuschlag verrechnen wir Ihnen ab 1 Uhr CHF 180.--, pro angebrochene Stunde.

3. Annullationsbedingungen

Wird Ihr Anlass trotz definitiver Bestätigung annulliert, berechnet das Hotel dem „Besteller“ folgende Beträge der vereinbarten Leistung*:

Stichtage	Gebühr bei Annullation
Bei mehr als einem halben Jahr vor Ankunft	kostenlos
Halbes Jahr (180 Tage) – 61 Tage vor Ankunft	30% der vereinbarten Leistung*
60 - 31 Tage vor Ankunft	40% der vereinbarten Leistung*
30 - 15 Tage vor Ankunft	50% der vereinbarten Leistung*
14 - 0 Tage vor Ankunft	100% der vereinbarten Leistung*

* vereinbarte Leistung=

bei Banketten:

bei Anlässen ohne Menu:

bei Events mit Fremdleistungen

Gemeldete Personenzahl x Menüpreis + res. Zimmer

Personenzahl x Getränkeumsatz + Saalmiete + res. Zimmer

Gemeldete Personenzahl x Menüpreis + res. Zimmer + Fremdleistungen

Bei der Anzahl der Menüs, die wir in Rechnung stellen, gehen wir fünf Werktage vor der Veranstaltung von einer annähernden und zwei Werktage vor dem Anlass von einer definitiven Personen- resp. Menüzahl aus. Bestellte und nicht abgenommene Menüs werden vollumfänglich in Rechnung gestellt.

4. Drittleistungen / weitere Dienstleistungen

Das Hotel RömerTurm handelt im Namen und für Rechnung des Bestellers, um bei Dritten technische oder sonstige Einrichtungen zu beschaffen oder Leistungen zu buchen. Der Besteller haftet für die Pflege und ordnungsgemässe Rückgabe und stellt das Hotel von Ansprüchen frei.

Technische Geräte, wie Beamer, Musikanlage können beim Hotel RömerTurm gemietet werden. Der Preis beträgt Fr. 50.00 pro Gerät. Die Leinwand wird gratis zur Verfügung gestellt. Spezielle Menüarten durch uns gedruckt, werden mit CHF 2.00 pro Stück verrechnet.

5. Abrechnung

Die erbrachte Leistung stellt das Hotel nach der Veranstaltung in Rechnung. Wir bitten Sie, die Rechnung ohne jeglichen Abzug innert 15 Tagen ab Rechnungsdatum zu begleichen. Ohne Gegenbericht gilt die Vertragsadresse als Zustelladresse. Das Hotel behält sich das Recht vor, die Gültigkeit einer Reservation von einer Anzahlung des Anlasses abhängig zu machen.